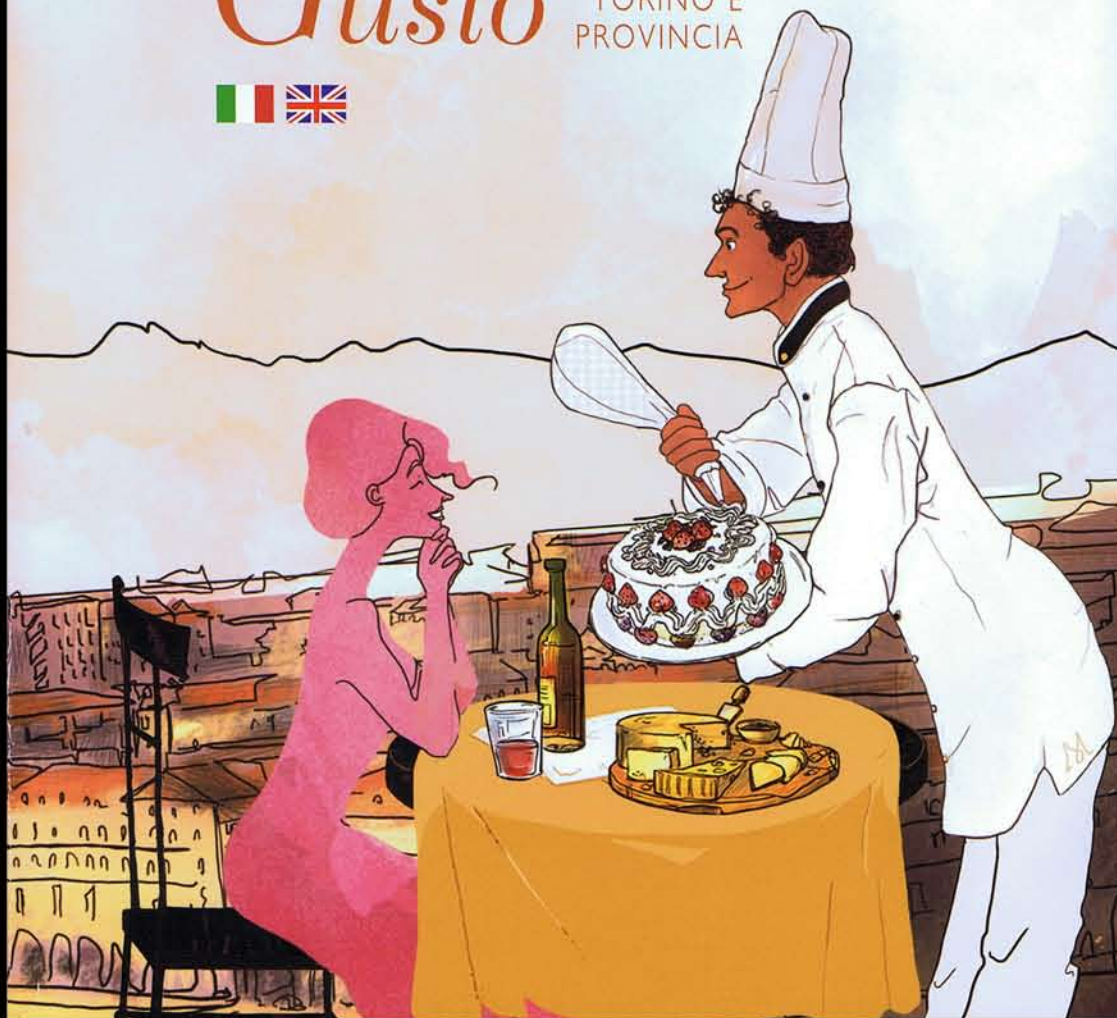




Maestri del Gusto

2013 - 2014

TORINO E PROVINCIA



CASARI

Ceresa

Ribordone

Alpe Oregge
Strada dal ponte Isabella a San Vito, 116/124
Tel. 339 8253211 - 333 8667746
www.aurelioceresa.it
aurelio.ceresa@libero.it

Il nonno di Aurelio faceva il *magnin*, il forgiatore di rame. Ma l'attività che non abbandonò mai del tutto fu quella di garzone negli alpeggi, una passione che il nipote ha ereditato e coltivato come scelta di vita nonostante gli studi liceali. E così oggi Aurelio alleva e cura ben 100 capre, 300 pecore (con finalità non lattiera) e 20 vacche, in inverno stabulate a None dove sono alimentate a erba e fieno, stando il più possibile all'aria aperta. Con la bella stagione, la "truppa" si sposta nel cuore del Parco del Gran Paradiso, nell'area dell'Alpe Oregge. Nei pressi di baite ben ristrutturate sono gelosamente salvaguardati i *croton* scavati nella montagna, in cui si lasciano stagionare i formaggi che consistono principalmente in tome di latte vaccino e tomette di latte caprino chiamate Riburda, tutte a latte crudo come le altre tipologie quali ricotte, blu di capra e varie tomette fresche.

Si acquista in alpeggio o in pianura a None in Cascina Oliera, 10.



CHEESEMAKERS

Aurelio's grandfather was a *magnin*, a coppersmith. But a trade he never entirely relinquished was that of the mountain shepherd boy. Aurelio has inherited the same passion and, though he completed his grammar school studies, he has adopted it as a life choice. He now tends as many as 100 goats, 300 sheep (not for dairy purposes) and 20 cattle, which, in winter, stay in None, where they are fed on grass and hay and stay out in the open air as much as possible. When spring arrives, the "troop" climbs up into the heart of the Gran Paradiso Park, in the Alpe Oregge area. Here, near well-restructured cabins, Aurelio jealously protects his *croton*, caves cut into the rock, in which he matures cheeses such as cow's raw milk *Toma*, *Riburda*, a raw goat's milk *Tometta*, *Ricotta*, *Blu di capra*, or goat's milk blue cheese, and other fresh products. The cheeses can be bought directly at the Alpine dairy or in None at Cascina Oliera 10.

